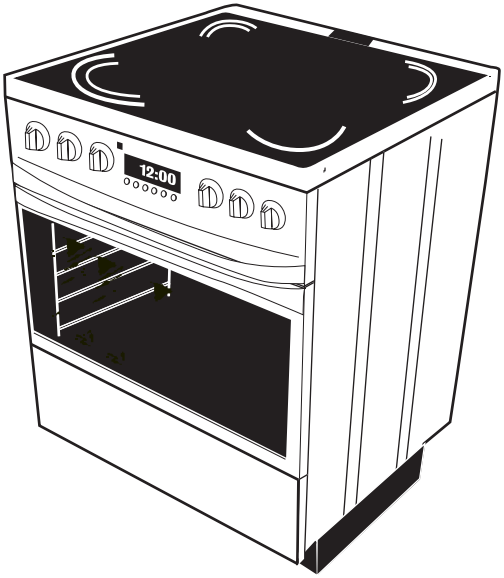


5110V-w NO 948290357

Kjære kunde

Det er viktig at du gjør deg kjent med komfyrens funksjoner og finesser. Les derfor denne bruksanvisningen nøye, og vær ekstra oppmerksom på avsnittene merket⚠. Dette er advarselstekster for å unngå skader på person eller eiendom.

Ta vare på bruksanvisningen. Den kan være god å ha i tvilstilfeller, og bør følge komfyren ved ev. skifte av eier.

Den første delen av bruksanvisningen inneholder en generell beskrivelse av produktet. Deretter følger en kort beskrivelse av hva du skal gjøre før du tar komfyren i bruk for første gang. Avsnittet ”Slik bruker du” beskriver hvordan komfyren brukes. I avsnittet ”Rengjøring og vedlikehold” får du opplysninger om både daglig og mer grundig rengjøring av komfyren og det tilhørende utstyret. Dersom det skulle oppstå problemer ved bruk av komfyren, kan du slå opp under avsnittet ”Hvis komfyren ikke fungerer”, der det står forklart hva du selv kan gjøre for å løse en del praktiske og tekniske problemer.

2904

Innholdsfortegnelse

Innhold Side

Til brukeren

Kjære kunde 2
Sikkerhetsopplysninger 5
Beskrivelse av produktet 7
Glasskeramikkplate 8
Kokesonene 8
Restvarmeindikator 8
Stekeovn 8
Oppbevaringsskuffen 9
Sokkel 9
Sikkerhetsutstyr 9
Tilbehør 10
Før første gangs bruk 11
Tilkopling av barnesikring 11
Beskytte glasskeramikkplaten 11
Varme opp stekeovnen 12
Rengjøre tilbehøret 12
Slik bruker du 13
Glasskeramikkplaten 13
De vanlige kokesonene 14
Valg av kokekar 15
Råd og tips ved bruk av kokesonene 17
Klokken 18
Programmering 18
Pluss, minus 18
Dagtid/manuell 18
Steketid, max 10 timer 19
Ferdigtid, max. 23 t. 59 min. 19
Automatisk start og stop 19
Varselur, max. 23 t. 59 min. 19
Lydsignal 19
Avlesing av programmert tid 19
Feil-programmering 19

Innhold Side

Avbryte program 20
Steketermometer 20
Stekeovnen 21
Innstillingstabell – baking 26
Innstillingstabell – matlaging 27
Innstillingstabell – steking 30
Innstillingstabell – grilling 32
Råd og tips ved bruk av stekeovnen 33
Oppbevaringsskuffen 35
Rengjøring og vedlikehold 36
Emaljerte flater 36
Ovnsventil 36
Glasskeramikkplate 36
Stekeovn 37
Oppbevaringsskuffen 45
Hvis komfyren ikke fungerer 52
Før du tilkaller service – praktiske råd 52
Før du tilkaller service – tekniske råd 54
Service og reservedeler 55

Til installatøren

Transportskader 46
Tekniske data 47
Montering 48
Installering 51

Slik skal bruksanvisningen leses:

1... 2...Trinn for trinn

i Råd og tips

B1252

Sikkerhetsinformasjon

Miljøinformasjon

Sikkerhetsopplysninger

Komfyren må kun brukes i enkelthusholdninger og til normal husholdningsbruk. Dersom den brukes til andre formål gjelder ikke NEL's leveringsbetingelser.

Barn

* Hold barn under oppsyn når komfyren er i bruk. Glasskeramikkplaten og stekeovnen blir veldig varme ved bruk og holder seg varme en god stund etter at komfyren er slått av.

* La aldri barn røre eller leke med brytere, knapper og ovnsdør.

* Kontroller at tippesikringen og kasserollesikringen (ekstrautstyr) er korrekt montert og at barnesikringen fungerer.

Bruk

* La aldri frityrkoking, smelting av fett, parafin eller annet lett antennelig stå uten tilsyn. Ved ev. brann må alle brytere nullstilles og ev. ventilator slås av.

Kvel ilden med et lokk. Bruk aldri vann.

* Legg ikke papir eller liknende på glasskeramikkplaten. Hvis en kokesone slås på ved et uhell kan papiret begynne å brenne.

Rengjøring og vedlikehold

* Av hensyn til sikkerhet og hygiene skal glasskeramikkplaten og stekeovnen holdes rene. Fettflekker og matsøl avgir os ved oppvarming og kan i verste fall føre til brann.

* Pass på at strømledningen ikke kommer i klemme når komfyren flyttes ved rengjøring. Slå av hovedstrømbryteren til produktet før utskifting av lyspærer.

Service

* Service og reparasjoner skal utføres av kvalifisert fagperson. Det må kun brukes originale reservedeler.

Installering

* Alle inngrep i komfyren skal utføres av kvalifisert fagperson. Arbeid som utføres av ukvalifiserte personer kan skade komfyren samt føre til skade på person og/eller eiendom.

2905

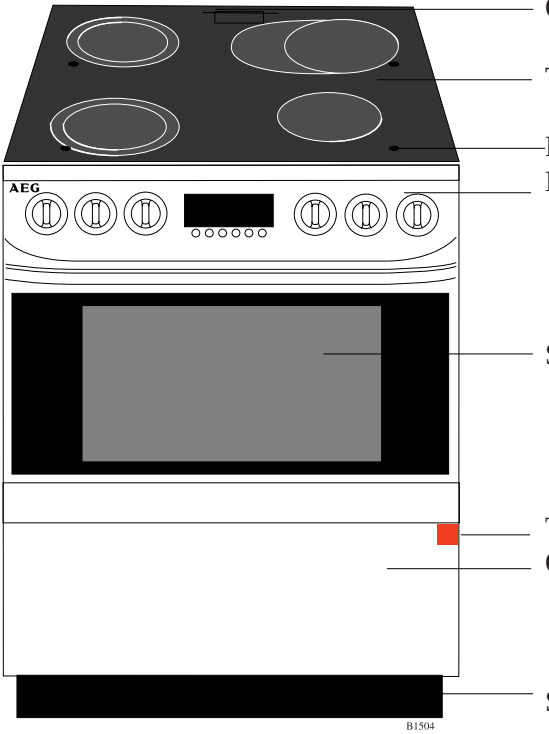
* Komfyren må ikke stilles på en ekstra sokkel, da dette kan føre til at tippesikringen settes ut av funksjon. Pass på at strømledningen ikke kommer i klemme ved installeringen.

Kassering

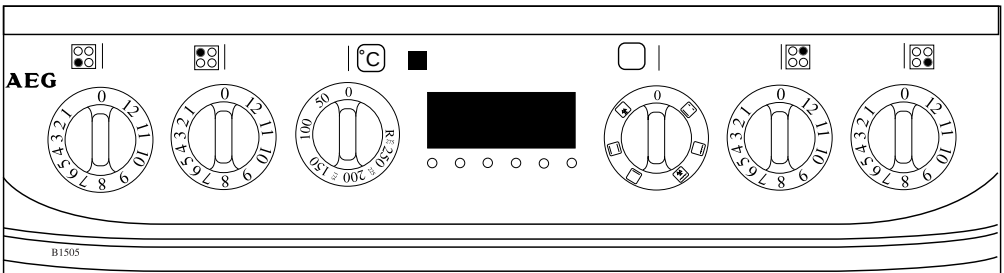
* Hjelp til med å unngå ulykker når komfyren skal kastes. Ta støpselet ut av kontakten, klipp av ledningen helt inntil komfyren og kople fra barnesikringen. Kontakt kommunen eller elektrohandler for å få anvisning om hvor produktet kan leveres for resirkulering.

Beskrivelse av produktet

Komfyren



Kontrollpanel



Glasskeramikkplaten

Glasskeramikkplaten har fire kokesoner. Når en kokesone slås på, gløder den i forskjellige intervaller avhengig av hvilken innstilling som er valgt. Selv ved den høyeste innstillingen slås kokesonen av innimellom for at platen ikke skal bli overopphetet. Glasset er herdet mot varme, kulde og temperatursjokk, men er som alt glass følsomt overfor støt. Stå ikke på glasskeramikkplaten, den tåler ikke unormale belastninger.

Kokesonene

Det er tre dobbeltkokesoner og en enkeltkokesone.

Restvarmeindiaktor

Det er en lampe i hjørnet på hver kokesone. Dette er en kontrollampe og restvarmeindikator for kokesonen. Lampen tennes når du slår på kokesonen, og fortsetter å lyse etter at du har slått av kokesonen til kokesonens temperatur er ca. 80˚C.

Stekeovn

Anvisninger for hvordan du bruker stekeovnen finner du under avsnittet ”Slik bruker du”.

Du kan velge mellom følgende stekeovnfunksjoner:

varmluft
over-/undervarme
grill
undervarme
intervallgrill
pizza-/paiprogram
renseprogram
belysning i ovnen

Stekeovnens sider, tak og bakvegg er av katalyse-emalje, som har selvrengjørende effekt. Bunnen i ovnen er fremstilt av glatt og rengjøringsvennlig emalje.

Ovnsdøren har tre glasslag for at temperaturen på dørens utside skal bli lavere. Du kan ta fra hverandre ovnsdøren når du skal rengjøre den.

Stekeovnens oppvarmingstid er:
Tradisjonell ovn: ca. 13 min. til 200˚C.
Varmluftsovn: ca. 7 min. til 175˚C.

2991

Oppbevaringsskuffen

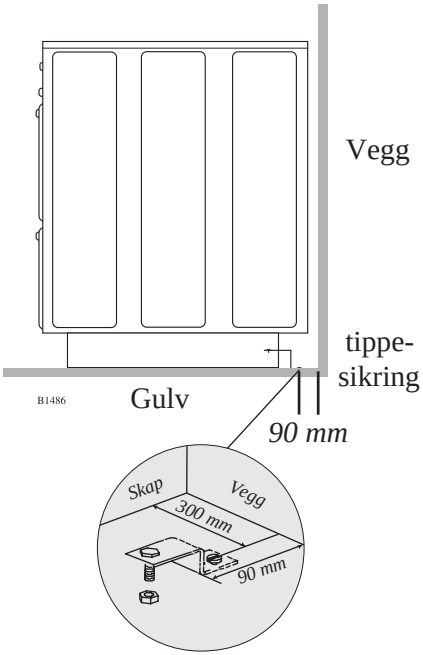
Anvisninger om hvordan oppbevaringsskuffen brukes finner du i avsnittet ”Slik bruker du”.

Sokkelen

Sokkelen kan høydejusteres fra 85 cm til 93,5 cm.

Sikkerhetsutstyret

Komfyren har en tippesikring som forhindrer at den tipper ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn setter seg på en åpen ovnsdør.



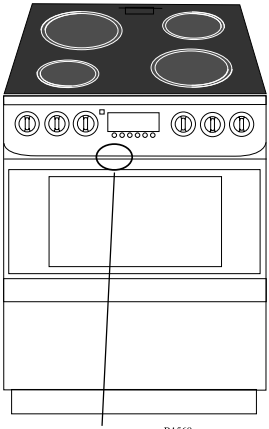
Tippesikringen fungerer kun når komfyren er skjøvet på plass og skruen er montert.

2908

Ovnsdøren er utstyrt med en barnesikring som gjør det vanskeligere for barn å åpne ovnsdøren.

Barnesikringen fungerer kun når den er tilkoplet.

Barnesikringen er frakoplet ved levering. Se avsnittet ”Før første gangs bruk ” for å finne ut hvordan du tilkopler barnesikringen.



Barnesikring

Tilbehør

2 bakeplater
1 ovnspanne
1 rist
Tippesikring
Skrape
Toprens

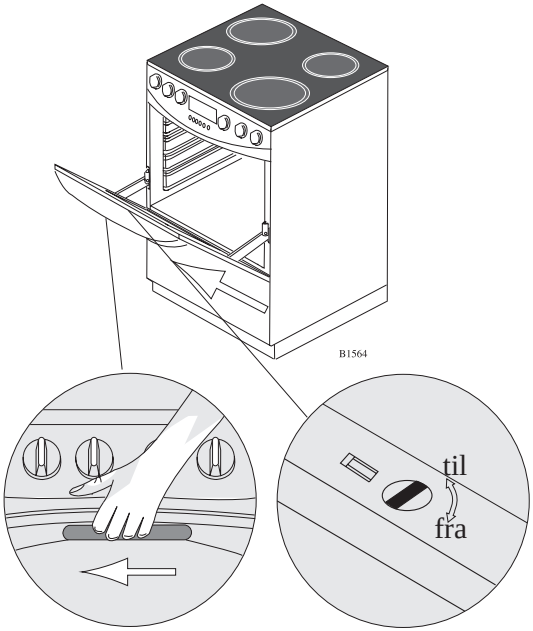
2909

Før første gangs bruk

Tilkopling av barnesikring

Tilkople barnesikringen ved å vri den lille skruen som sitter på innsiden av døren. Bruk en mynt for å vri skruen.

For å åpne ovnsdøren må du nå trykke sikringen mot venstre samtidig som du åpner døren.



Beskytte glasskeramikk-platen

Lag en beskyttende hinne på glasskeramikkplaten før du begynner å bruke den. På denne måten blir det enklere å rengjøre platen og du forhindrer at ev. overkok brenner seg fast.

Slik gjør du:

1. Hell noen dråper av det medfølgende rengjørings-middelet på litt kjøkkenpapir og gni inn hele platen med rengjøringsmiddelet.
2. Polér platen med en klut til den er tørr.

2974

Varme opp stekeovnen

Hold barn under oppsyn – komfyren blir meget varm.

1. Slå på stekeovnen på tradisjonell ovn 200˚C. Ovnsdøren skal være lukket.
2. La stekeovnen stå på denne innstillingen i ca. 1 time. Sørg for god ventilasjon ved å slå på viften eller åpne et vindu.
3. La deretter ovnsdøren stå åpen i ca. 2 timer og luft ut på kjøkkenet.
4. Rengjør stekeovnen, døren og rillene med varmt vann og håndoppvaskmiddel. Tørk av stekeovnen.

Stekeovnen kan fremdeles lukte noe i den første tiden du bruker den. Gjenta ev. punktene ovenfor.

Rengjøre tilbehøret

Vask bakeplater, langpanne etc. i varmt vann og håndoppvaskmiddel. Skyll deretter nøye og tørk.

2955

Slik bruker du

Glasskeramikkplaten

Bruk aldri en sprukken glasskeramikkplate. Ved rengjøring og/eller overkok kan væske trenge ned til de strømførende delene. Slå av strømmen til komfyren og kontakt service.

Legg aldri aluminiumsfolie, papir, plast eller liknende på glasskeramikkplaten. En varm kokesone kan få folie/papir/plast til å antenne eller smelte.

Forlat aldri keramikkplaten mens du holder på å frityrsteke eller smelte fett, parafin eller annet lett antennelig. Ved ev. brann må alle brytere nullstilles og ev. ventilator slås av. Kvel ilden med et lokk. Bruk aldri vann for å slukke ilden.

Fjern umiddelbart overkok fra den varme platen ved hjelp av skrapen. Glasskeramikkplaten kan skades hvis du søler sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold (syltetøy, saft og liknende) eller hvis plast og aluminiumsfolie smelter på den.

2913

Sett aldri våte kokekar på glasskeramikkplaten. Kontroller at det ikke finnes sand, sukker eller salt på kokekarene. Sand kan ripe opp platen og sukker og salt kan skade den. Tørk alltid av kokekarene før du setter dem på glasskeramikkplaten. Den fargede dekorasjonen på selve glasskeramikkplaten kan slites bort og ripes opp under bruk. Glasskeramikkplaten bør ikke brukes som avlastningflate eller oppbevaringsplass.

De vanlige kokesonene

Bryterne kan stilles inn trinnløst fra 1-12. 12 er høyeste trinn. Start på høyeste trinn og skru ned når maten skal tilberedes videre. Se innstillingstabell.

Innstilling av dobbelt-kokesone

Innstilling av liten kokesone:
Vri bryteren til ønsket innstilling. Se innstillingstabell.

Innstilling av stor kokesone

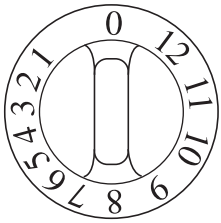
Vri bryteren forbi ”12” til du merker motstand. Vri deretter bryteren tilbake til ønsket innstilling. Se innstillingstabell.

Innstilling fra stor til liten kokesone

Slå av kokesonen og vri deretter kontrollknappen til ønsket innstilling. Se innstillingstabell.

Innstillingstabell for vanlige kokesoner

Trinn	Funksjon
0	Kokesonen er slått av
1-2	Holde varm/tilberedning av små porsjoner
3-4	Tilberedning av normale porsjoner
5-6	Tilberedning av store porsjoner
7-8	Steking
9-10	Steking/bruning
11-12	Oppkok/bruning/frityrsteking



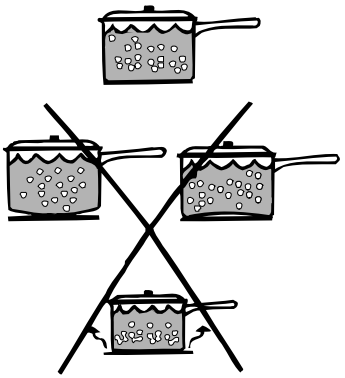
Opplysningene i denne tabellen er omtrentlige. Innstillingen avhenger av kokekar, mengde og innhold. Etter en stund lærer du deg hvilken innstilling som passer best. Se også avsnittet ”Råd og tips ved bruk av kokesonene”.

2914

Kokesonene på 14 og 18 cm egner seg til oppkok og tilberedning. Kokesonen på 21 cm egner seg til steking og tilberedning av store porsjoner.

Valg av kokekar

Glasskeramikkplaten stiller høyere krav til kokekar enn tradisjonelle plater. Vær oppmerksom på følgende:


B377

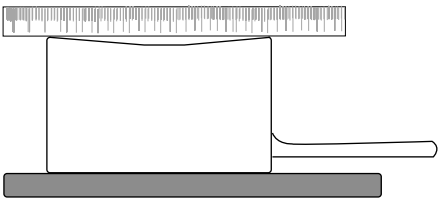
Aluminium har god varmeledningsevne, men kan gi sølvfargede flekker på platen. Du kan fjerne flekkene ved å bruke rengjøringsmiddelet som følger med komfyren og gni hardt med litt kjøkkenpapir.

Kokekar av glass eller med emaljert bunn med grovt mønster sliter mer på platen enn kokekar av andre materialer.

Unngå å bruke kokekar med lakkert bunn. Flak med lakk kan løsne og brenne seg fast på platen.

2969

Kokekar som skal brukes på keramikkplaten må:
- Dekke hele kokesonen. De må gjerne være litt større.
- Være jevne eller bue svakt innover (høyst 1 mm), siden bunnen vil bue utover når kokekaret varmes opp.
- Ha tykk bunn:
- Aluminiumkasseroller minst 3,5 mm bunntykkelse
- Stålkasseroller minst 5 mm bunntykkelse
- Stekepanner minst 5-7 mm bunntykkelse
- Ha helt glatt eller finmønstret bunn



Kontroller at kokekarets bunn er helt jevn ved å stille det med bunnen opp på en bordplate og holde en linjal mot bunnen. En bunn som buer, innover eller utover, forlenger koketiden og øker energiforbruket. Hvis bunnens diameter er for liten, øker energiforbruket og mat som koker over brennes fast på den varme kokesonen. Kokekar med veldig blank/lys bunn gir en noe lengre tilberedningstid enn kokekar med matt/mørk bunn.

Råd og tips ved bruk av kokesonene

Hvis du følger rådene nedenfor vil du spare energi og gjøre rengjøringsarbeidet lettere.

Riktig innstilling av kokesonene

Kokesonene skal stilles inn på det høyeste trinnet til maten begynner å koke. Deretter senker du varmen så mye som mulig uten at maten slutter å koke.

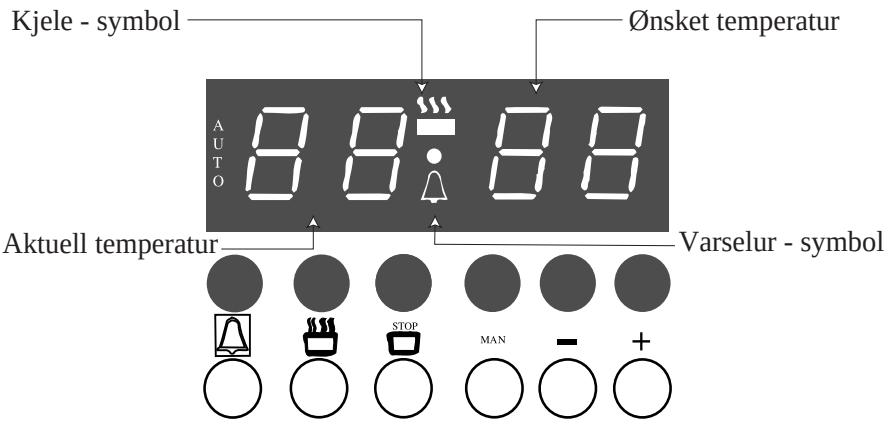
Beregn koketiden fra du senker varmen og vent med å kontrollere potetene/grønnsakene til koketiden er ferdig.

- Bruk jevne kasseroller. En kasserolle med ujevn bunn kan øke energiforbruket med 50 %.
- Kasserollen skal passe til kokesonen – eller være litt større. Husk at det kan være lite mat i en stor kasserolle.
- Bruk tettsluttende lokk på kasserollen. Uten lokk på kasserollen brukes det over tre ganger så mye energi.
- Spar på vannet. Kok poteter og grønnsaker med 1, 2 eller 3 dl vann.
  Bruk 1 dl vann på 14 cm kokesone.
  Bruk 2 dl vann på 18 cm kokesone.
  Bruk 3 dl vann på 21 cm kokesone.

Kok 1-8 egg med ½ dl vann. Hell vann i kasserollen og legg i eggene. Legg på et tettsluttende lokk. Still kokesonen på det høyeste trinnet. Slå av kokesonen når det damper kraftig ved lokket. Beregn eggenes koketid fra du slår av varmen og la eggene koke i kokesonens ettervarme. Denne metoden kan du bruke på 14 cm kokesoner.

2970

Klokken



Når ovnen koples til strømnettet blinker diverse klikkesymboler. Tid i timer og minutter vil vises. Dersom det har vært strømbrudd, kan du se hvor lang tid er siden strømmen kom tilbake. Symbolene vil blinke til dagtid igjen er programmert.

Programmering

Velg funksjon ved å trykke på aktuell knapp, bestem tid ved ⊕ og ⊖.

Pluss, minus ⊕ ⊖

Ved å holde inne ⊕ øker tiden, ⊖ minsker tiden. Innstillingshastigheten øker når knappen holdes inne.

Dagtid/manuell MAN

Trykke på knappen MAN. Korrekt dagtid setes nå ved hjelp av ⊕ og ⊖. Samtidig stilles komfyren i manuell MAN posisjon, dvs. at enhver forhåndsprogrammering slettes og stekeovnen kan brukes normalt. Kjelesymbolet vil nå lyse som en indikasjon på at stekeovnen kan brukes normalt.

Steketid, max 10 timer

Stekeovnen slåes automatisk av etter endt steketid som kan stilles i timer og minutter. Plassér det som skal tilberedes i stekeovnen og slå på stekeovnen. Trykk på og velg ønsket steketid (for eksempel 45 min.) med ⊕ og ⊖. Auto og kjele-symbolet vil nå lyse. Når steketiden er utløpt, brytes strømmen. Kjele-symbolet slokker, AUTO blinker og det vil lyde et signal.

Slå av stekeovnen

Tryk på MAN for å klargjøre stekeovnen for normal bruk igjen. Kjele-symbolet vil da lyse igjen.

Ferdigtid, max. 23 t. 59 min

I prinsipp samme funksjon som , men her velges klokkeslett i stedet for timer og eller minutter. F.eks ferdig tid kl. 13.45 stilles inn kl. 13.00 vil gi steketid 45 min.

Automatisk start og stopp

Med denne kombinasjonen kan matlaging skje automatisk ved at programmeringen utføres tidlig på dagen slik at steking starter f.eks. 45 min. før maten ønskes ferdig. Still inn ønsket steketid slik det er beskrevet ovenfor. Still så inn ønsket ferdigtid. Tidligste mulig ferdigtid kommer opp i displayet når du trykker på ferdigtid-knappen. **Slå på stekeovnen**

2978

Kjelesymbolet i displayet lyser først når steking starter, ellers fungerer alt som forklart under MAN.

Varselur, max. 23 t. 59 min.

Trykk inn . Velg deretter ønsket tid med ⊕ og ⊖. Varselur-symbolet i displayet vil lyse. Når varseltid oppnås, vil signal lyde og varselur-symbolet blinke. Stopp signalet ved å trykke på en knapp.

Lydsignal

Om signal ikke slåes av (et trykk på en funksjonsknapp) vil det lyde i 7 minutter. Når displayet viser dagtid, kan lydsignalet endres ved et trykk på ⊖. Det er tre forskjellige lydsignaler å velge mellom. Valgt signal lyder inntil ⊖ slippes. I nær fremtid vil ⊖ måtte trykkes to ganger for å endre lydsignalet.

Avlesing av programmert tid

Gjenstående tid kan kontrolleres ved et trykk på aktuell funksjonsknapp.

Feil-programmering

Dersom det programmeres feil steketid ellerferditid, vil dette varsles ved lydsignal og blinkende auto-symbol. Programmeringen må endres for en eller begge funksjonene.

Avbryte program

Om nødvendig gjøres dette ved et trykk på MAN. Klokkeautomatikken bryter strømmen ved hjelp av et relé.
Husk derfor på å slå av stekeovnen når steketiden er utløpt eller avbrytes.

Steketermometer

Sett inn termometeret i kontakten i stekeovnen, og slå på stekeovnen. Termometerføleren stikkes inn i det som skal stekes, se bruksanvisningen under avsnitt "bruk av steketermometer". Displayet viser nå aktuell ønsket temperatur velges med ⊕ og ⊖ ut fra 80˚C.

Dersom og/eller STOP benyttes samtidig, vil programmet som er tidligst ferdig være styrende. Dette betyr at denne programmeringskombinasjonen vil være vanskelig å utføre og bør undgås.

Når ønsket temperatur er oppnådd, lyder et signal og reléet bryter. Trykk på MAN.
Husk å slå av stekeovnen.

2979

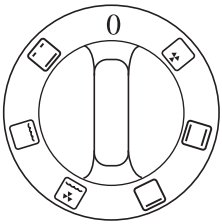
Stekeovnen

Legg aldri aluminiumsfolie eller sett en plate eller ovnspanne direkte på stekeovnens bunn. Emaljen kan skades på grunn av overoppheting. Stekeovnen blir varm under bruk. Hold barn under oppsyn.

Bruk

Hver gang du bruker stekeovnen, stiller du inn både funksjonsbryteren og temperaturbryteren.

Funksjonsbryteren har følgende innstillinger:



"0" Stekeovnen er slått av

Varmluft

Over-/undervarme

Undervarme

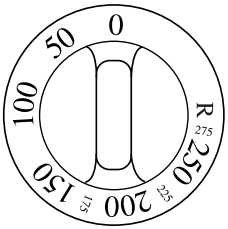
Intervallgrill

Grill

Pizza/pai

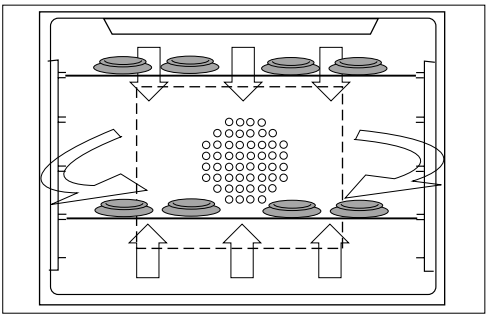
2965

Temperaturbryteren har følgende innstillinger:



”0”	Stekeovnen er slått av
50-275 ˚C	Temperaturinn-stilling. Den røde kontrollampen lyser når du slår på ovnen, og slukkes når ønsket temperatur er oppnådd.
"R"	Renseprogram

Varmluft



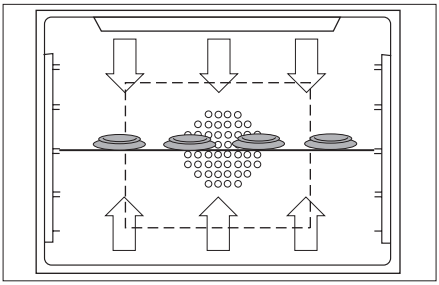
Stekeovnen varmes opp av tak- og bunnelementer samt ringelementet rundt viften. Den varme luften sirkulerer i ovnen. Matlaging og baking blir mer rasjonell, siden to plater i ovnen samtidig gir kortere steketid.
Påse at det er avstand mellom platene, slik at luften kan sirkulere samt at gjærdeig og sukkerbrød har plass til å heve seg under stekingen.

Temperaturen skal være ca. 15-20 % lavere enn ved over-/undervarme. Ved baking bør ovnen være oppvarmet, men ved matlaging kan du starte med kald ovn.

OBS! Ved steking av bakverk som skal ha høy temperatur og kort steketid, anbefales ikke varmluft. For høy ovnstemperatur gir ujevn stekefarge. (Se også ”Råd og tips”.)

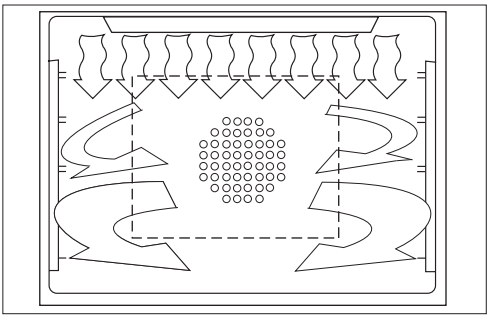
2976

Over-/undervarme



Tak- og bunnelementene er tilkoplet. Kan i prinsippet brukes ved all matlaging og baking. Resultatet kan påvirkes av innstilt temperatur og formenes materiale og farge. Ved steking i lyse aluminiumformer får undersiden bedre stekefarge hvis formen plasseres på en plate i stedet for på risten. Stekeovnen har en forhåndsinnstilt temperatur på 200˚C.

Gratinering/intervallgrill



Intervallgrill er en kombinasjon av varmluft og grill. Grillelementet er tilkoplet for å gi farge samtidig som viften får den varme luften til å sirkulere. Ved tilberedning med intervallgrill skal temperaturen ligge 15-20 % lavere enn ved over-/undervarme. Ved tilberedning med intervallgrill brukes en plate eller ovnspannen. Intervallgrill egner seg til gratinering og retter som skal ha en gyllen overflate, f.eks. potetgrateng og råstekte poteter. Også utmerket til ”høye” matretter, som f.eks. griling av juleskinke, som skal ha farge hele veien rundt. Intervallgrill egner seg ikke til baking.

2925

Pizza-/paiprogram

Med denne funksjonen får du kraftig undervarme og mindre overvarme. Den kraftige undervarmen garanterer at pizza- og paibunner blir sprø. Ved steking av mørdeigpai er det ikke nødvendig å forsteke bunnen. Mindre varme ovenfra gjør at overflaten blir myk og gyllen i stedet for hard. Når du bruker pizza-/paifunksjonen skal stekeovnen forvarmes. Oppvarmingstiden til 200˚C er ca. 20 min. Bruk den temperaturen og tiden som anbefales i oppskriften. Sett det du vil tilberede på en bakeplate. Sett platen på tredje rille. Du kan ikke bruke steketermometeret sammen med pizza-/paifunksjonen. Pizza-/paifunksjonen er forhåndsinnstilt til en temperatur på 200 ˚C.

2926

Baking/matlaging

Ved temperaturforskjeller og/eller ujevn plassering av retter på bakeplatene kan platene ”slå seg”. Dette gjelder først og fremst ved tilberedning av dypfryst pizza, pommes frites og liknende.

i Stikk en kakenål i myke kaker ca. 5 min. før full tid, slik at du har mulighet til å forkorte/forlenge steketiden. Resultatet kan påvirkes av oppskrift og formenes materiale, farge, form og størrelse.

Hvis du baker i lyse bakeformer og i former av keramikk og glass, skal du plassere formen på en bakeplate. Hvis du baker i mørke metallformer skal du plassere formen på risten.

Med **tradisjonell stekeovn** får hele overflaten er jevn stekefarge. Med **varmluft** blir bakingen/matlagingen mer rasjonell, men fargen blir mer ujevn. For at resultatet skal bli best mulig, skal du plassere bakverket/matretten slik at luftstrømmen ikke hindres, dvs. at du plasserer boller og liknende i jevne rader. Loff, brødstenger, sukkerbrød etc. skal plasseres med endene mot bakveggen og ovnsdøren. **Varmluft** egner seg ikke så godt til bakverk med høyt sukkerinnhold som skal ha høy temperatur i kort tid. Derfor blir småkaker best i tradisjonell stekeovn.

I **varmluft** kan du tilberede forskjellige retter samtidig, f.eks. forrett, hovedrett og dessert. Du må bare sørge for å velge retter som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervallgrill er godt egnet til gratenger og andre retter som skal ha en gyllenbrun overflate, f.eks. potetgrateng, ovnstekte poteter etc. Intervallgrillen egner seg ikke til baking.

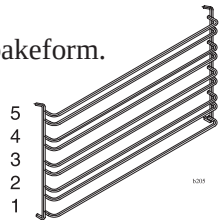
Tabell for baking

Baking	Over/undervarme			Varmluft		
		°C	Minut		°C	Minut
Grovbakst						
Mørke porsjonsbrød	3	200	12-15	2+5	170-190	12-15
Lyse porsjonsbrød	3	225	8-12	2+5	190-200	10-14
Fint brød, formbrød	1	190-200	35-40	1+4	175-185	40-45
Grovt brød	1	175-200	50-60	1+4	160-185	60-75
Bagels, tebriks	2-3	200-225	10-15	2+5	170-190	15-20
Finbakst						
Boller	3	210-225	8-10	2+5	180-190	10-15
Stenger, kranser	2	190-200	18-25	2	180-190	20-25
Myke kaker						
Muffins	3	200	12-15	2+5	175-190	15-20
Rullekake	3	225	5-8		Ikke egnet	
Myk kake med lite fett**	1-2	175-190	35-45	2	165-180	35-45
Myk kake med mye fett**	1	150-175	50-60	1	150-160	50-60
Småkaker						
Mørdeigskaker	3	175-200	10-15	2+5	165-185	10-16
Marengs	3	100	50-60	2+5	100	50-60
Pepperkaker	3	175	5-8	2+5	165	7-10

2972

Hvis du bruker langpanne, bør denne plasseres på den øverste anbefalte rillen, siden den er dypere enn en bakeplate.

** Plasser alltid formen på rist og rille 2 hvis du bruker mørk bakeform. Velg temp. 160-180 ˚C.

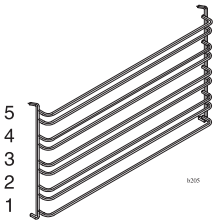


Tabell - matlaging

Matlaging			
Fisk, koking	1-2	170-180	**
Fisk, steking	1-2	190-210	**
Kjøttpudding	3-4	190-210	50-65
Grateng	2-3	190-210	55-65
Leverpostei	2-3	190-210	55-65
Pizza	3-4	210-235	30-40
Paier	3-4	210-235	35-45
Lasagne	3-4	200-225	50-60
Potetgrateng	3-4	200-225	65-70

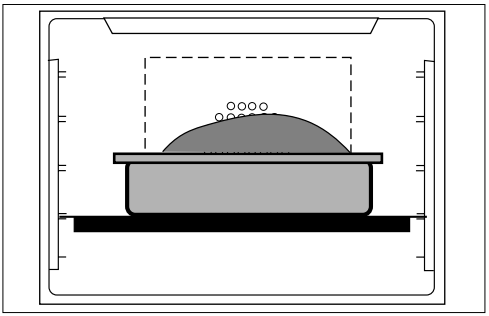
Ved bruk av to plater samtidig skal man velge rille 1+4 eller 2+5.
** Når man steker eller koker fisk i ovnen, er tilberedningstiden avhengig av tykkelsen på fisken. Jo tykkere fisken er, jo lengre blir tilberedningstiden. Fisken er ferdig når fiskekjøttet er hvitt og ugjennomsiktig. Stikk en gaffel inn ved ryggbenet. Slipper kjøttet lett, er fisken ferdig. Tabellen er veiledende.

1617



Steking

Denne stekeovnen er godt isolert. Det medfører at det blir relativt høy fuktighet i ovnen. Av den grunn skal det ikke tilsettes vann ved steking. Hvis du vil ha stekesjy til saus, skal du legge steken i en ildfast form som passer til steken og helle i maks 5 dl vann. Tilsett ikke mer vann under tilberedningen. Hvis du bruker for mye vann i ovnen, dannes det kondensvann som kan renne ut på gulvet, og du må bruke unødvendig mye energi.



Max 5 dl vand

B415

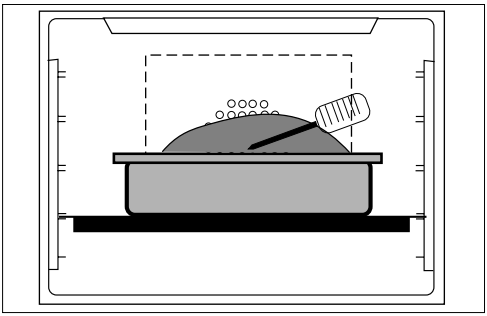
Over-/undervarme, varmluft og intervallgrill egner seg godt til steking. Intervallgrill egner seg spesielt godt til steking av retter som skal ha en sprø overflate, som f.eks. kylling, svinestek, lammestek etc. Ved bruk av varmluft og intervallgrill skal du imidlertid huske at ovnsrommet blir kraftigere tilsmusset på grunn av den sirkulerende luften, som spruter fett rundt i ovnsrommet.

i Hvis du vil bruke stekepose, skal det ene hjørnet klippes av før stekeposen plasseres i ovnen. På denne måten unngår du å brenne deg på grunn av varm damp når posen åpnes.

2929

Bruk av steketermometer

For å få best mulig resultat skal spissen på steketermometeret sitte i den mest kjøttfulle delen av steken. Spissen må ikke være i kontakt med fett eller bein, siden termometeret da vil vise feil. Hele spydspissen skal være inni kjøttet, siden ovnsvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperaturen er oppnådd tas steken ut, dekkes med aluminiumsfolie og får stå og hvile i ca. 20 min. Dette gjør det enklere å skjære opp steken og mindre kjøttsaft går til spille.



B416

Max 5 dl vand

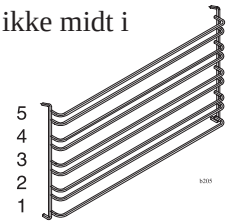
2930

Tabell for steking

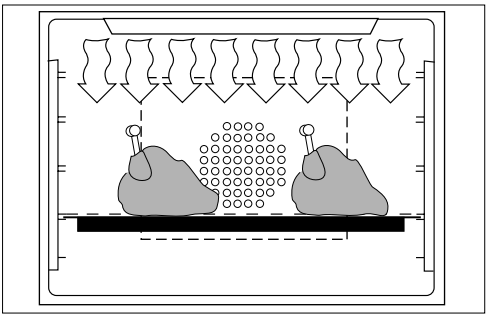
Steking		°C i kjøttet	Min pr. kg. kjøtte	°C Vanl. ovn	I ovnen Varmluft	Interval grill
Roastbiff	2	65	90	125	125	125
Oksestek, rosa	3	65	10 ialt	225	200	200
Oksestek, gjennomstekt	-	-	50-60	160	150	150
Skinkestek	2	70-75	90-120	180	160	160
Svinestek med bein	3	65	50-60	180	160	160
Spareribs, tykke						
Saltet skinke i folie	3	65	50-60	180	160	160
Lammestek/kalvestek, rosa	3	70	60	200	175	175
Lammestek/kalvestek,	3	70	90	160	150	150
gjennomstekt	2	70-75	90	160	150	150
Kylling, oppdelt	3	-	45	200	175	175
Kalkun, helstekt, fylt	1-2	-	50	160	150	150
Kalkunbryst	3	62	60	200	175	175

Bruk en ildfast form som passer til størrelsen på kjøttet eller fisken, slik at du slipper fastbrent sjy. Bruk steketermometer når du steker kjøtt, slik at du alltid får det så stekt som du vil ha det. Påse at spissen er plassert midt i kjøttstykket, ikke midt i fett eller mot bein.

2966



Grilling



Still funksjonsbryteren på grill og termostaten på 275 ˚C. Hvis du ønsker mer skånsom grilling kan du sette temostatbryteren på lavere temperatur.

Grill med lukket ovnsdør og hold alltid øye med ovnen under grilling.

Størrelsen, marmoreringen (isprengt fett), formen, mengden og temperaturen på det du skal grille påvirker tiden og resultatet.

Grillresultatet blir best hvis det som skal grilles ikke tas direkte fra kjøleskapet. Tørk av og legg det på risten. Legg alltid en foliekledd langpanne under risten, på rille 1 eller 2, for å samle opp fettsprut m.m. Grillolje og/eller grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for brent overflate.

Begynn grillingen etter fem minutters oppvarming. Elementet/ene skal være helt røde. Følg nøye med og snu minst en gang. For lang grilltid gir tørr, lite smakfull og i verste fall brent mat.

2931

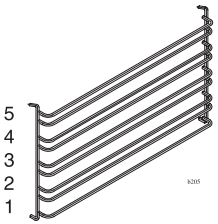
Grilltiden avhenger av størrelsen, fettmarmoreringen, mengden og temperaturen på det som skal grilles. Fisk og lyst kjøtt (fugl), kalv (og gris) får ikke farge like lett som mørkt kjøtt (oksekjøtt og vilt). Grillolje og grillkrydder gir bedre farge, men øker faren for at kjøttet blir brent. Grillresultatet blir best hvis det som skal grilles ikke tas direkte fra kjøleskapet.

Tabell for grilling

Grilling		°C	Minut	Minut
			1 siden	**2 siden**
Svinekotelett	3-4	250	7-9	4-6
Lammekotelett	3-4	250	7-10	5-6
T-beinstek (2-4 cm)	2-3	250	7-10	6-8
Kylling, oppdelt	2-3	250	20-25	15-20
Grillpølse	3-4	250	3-4	1-2
Ribbe (forkokt 20 min)	2-3	250	15-20	15-20
Fisk (Skiver av torsk el. laks)	3	250	10	5
Ristet brød	3-4	250	2-3	1-2

2933

* Grillingen blir mer skånsom hvis du plasserer maten en rille lenger ned i ovnen. Grilltiden blir litt lenger.



2932

Generelt om baking

Husk å kontrollere steketiden når du begynner å bruke en ny ovn. I mange eldre oppskrifter er det ofte oppgitt en noe høy ovnstemperatur. I dagens moderne ovner skjer stekingen ved lavere temperatur. Senk derfor temperaturen hvis steketiden er for kort. For høy temperatur gir et mer ujevnt resultat.

Varmluft

Utnytt ovnsrommet ved å lage mat på flere plater/rister samtidig. Du kan blande forskjellige retter, f.eks. forrett, hovedrett og dessert, så lenge de kan tilberedes ved samme temperatur. Steketiden for de forskjellige rettene kan imidlertid variere.

Sett matretter i kald ovn og utnytt ettervarmen ved å slå av ovnen 10-15 minutter før maten er ferdig.

Baking med varmluft

Fargesettingen skjer når en overflates temperatur stiger og fuktigheten forsvinner.

* Med varmluft blir fargesettingen litt annerledes. Den varme luften sirkulerer og påvirker overflatens temperatur hele veien rundt. Ved fargesetting av f.eks. boller, kan sidene derfor få litt mer farge enn toppen.

* Boller og brød må være godt hevet. For dårlig hevede boller blir lett misformede under stekingen og får ujevn farge.
* Sett ikke bollene for tett på platen. Hvis bollene står for nær hverandre og eser sammen, kan ikke luften sirkulere rundt bollen.
* Kontroller steketiden og ta ikke ut platen for tidlig. Fargesettingen varierer i begynnelsen av steketiden. Noen boller kan ha fått farge mens andre er lyse. Dette jevnes ut etter hvert.
* For høy ovnstemperatur gir ujevn farge, brente ytterkanter, dårlig høyde på brød og fører til at sukkerbrød sprekker.* Sett helst brød/sukkerbrød i luftretningen, dvs. med brødets/formens kortside mot døren.

Generelt om bakeplater og langpanne

Disse kan slå seg hvis de utsettes for store temperatursvingninger og/eller ujevn plassering av bakverk. Ofte forsvinner skjevheten når platen er avkjølt.

* Sett ikke en varm plate/langpanne på, for eksempel, en kald oppvaskbenk.

* Hell ikke, for eksempel, kald pannekakerøre i en varm langpanne.
* Det er bedre å steke, for eksempel, to brød på en plate enn ett stort midt på platen.
* En dypfryst pizza, direkte fra fryseren, innebærer store spenninger i platen og dermed fare for skjevhet.

Steking

Det er enkelt og praktisk å steke både i over- og undervarme og varmluft. Velg en ildfast form med lav kant der kjøttstykket akkurat får plass, slik at du unngår at sjyen tørker inn og brenner fast. Ved steking av juleskinke i stekeovn dannes det som regel mye kraft. Bruk derfor et stort stekefat eller en langpanne og vær forsiktig når du tar den ut. Hvis du bruker stekepose, klipp hull i et hjørne før den settes i ovnen. Du reduserer da risikoen for å brenne deg på grunn av varm damp når posen skal åpnes.

Tining med varmluft

Velg funksjonen varmluft. Ved tining av kjøtt, fisk, glasert eller fylt bakverk, som for eksempel rullekake, skal temperaturbryteren være nullstilt. Rister/plater kan plasseres på flere riller hvis det er mye som skal tines. Det er ikke mulig å angi tid, test med en kakenål.

Tining/oppvarming

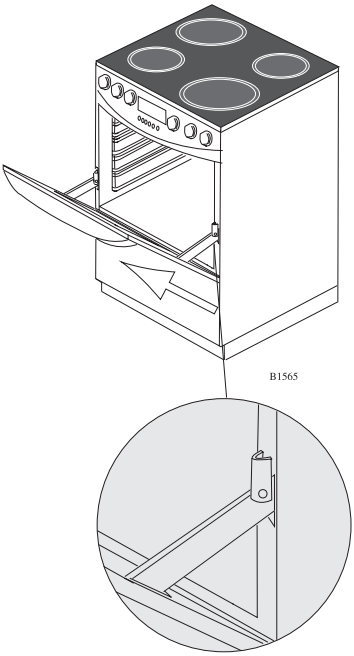
Velg varmluft og temperaturen 200 ˚C. Maten tines i tildekte former. Hvis du bruker plastkar, kontroller at de tåler minst 200 ˚C. Sett formene på rister i en eller flere nivåer. Tiden varierer avhengig av mengde og type mat. Når maten er tint, kan du med fordel bruke et steketermometer for å varme til passende serveringstemperatur.

Utluftingsposisjon
Utlufting

Hver gang du har brukt ovnen skal døren settes på gløtt. Hvis ikke er det fare for at det dannes fuktighet i ovnsrommet.

Gjør slik:
1. Åpne døren og fell opp de to låsesperrene.
2. Lukk døren til sperrene stopper den.

La ovnsdøren stå i denne posisjonen til ovnen er avkjølt.



Oppbevaringsskuff

Oppbevaringsskuffen er beregnet for oppbevaring av stekeovntilbehøret.

2936

Rengjøring og vedlikehold

Tippesikringen fungerer kun når ovnen er skjøvet på plass og skruen er montert. Husk dette når du flytter komfyren for å gjøre rent bak den. Av hygieniske og sikkerhets-messige grunner skal glasskeramikkplaten og stekeovnen holdes rene. Fettflekker og matsøl avgir os ved oppvarming og kan i verste fall føre til brann.

Emaljerte flater

Den daglige rengjøringen gjør du med en godt oppvridd klut. Hvis flatene er veldig tilsmusset, bruker du en myk svamp med litt oppvaskmiddel.

Bruk aldri stålull, metallsvamper, harde plastsvamper, skurepulver eller andre slipende rengjøringsmidler.

Ovnsventilen

Fjern ovnsventilen og rengjør den i varmt vann og oppvaskmiddel.

Glasskeramikkplaten

Skrap umiddelbart vekk overkok, sukker, matvarer med høyt sukkerinnhold (syltetøy, saft og liknende), smeltet plast og aluminiumsfolie fra den varme platen. Hvis platen rekker å bli avkjølt kan den skades. En tilsmusset plate reduserer varmeoverføringen mellom kokesone og kokekar. Etter bruk bør du tørke av kokesonene med en fuktig klut og oppvaskmiddel. Hvis platen er veldig tilsmusset, kan du gjøre følgende:

1. Fjern flekker og liknende med skrapen.
2. Kontrollere at platen er kald. Bruk det medfølgende rengjørings-middelet. Rist flasken og sprut et par tynne stråler på platen.
3. Tørk av platen med en fuktig klut eller litt kjøkkenpapir. Vanskelige flekker fjerner du ved å gni hardt på flekkene med kjøkkenpapir.
4. Tørk av gjenværende rengjøringsmiddel med en fuktig klut.
5. Tørk eventuelt over med en tørr klut.

Kontroller at platen er tørr før du varmer den opp på nytt. En fuktig plate kan få regnbueliknende striper når den varmes opp.

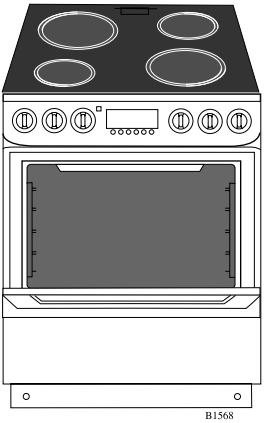
2937

Stekeovn

Når du skal rengjøre stekeovnen er det en fordel å fjerne ovnsstigene.

Ovnens sider, tak og bakvegg er av katalyse-emalje som delvis rengjør seg selv ved temperaturer over 200˚C. Etter at du har laget mat ved lave temperaturer og med mye fettsprut, bør du bruke rense-programmet.

Still inn ovnen på over/-undervarme og på "R", og lad den være på i 1½-2 timer.



La ikke barn være i nærheten av komfyren mens renseprogrammet kjøres, siden fronten på komfyren blir varmere enn ved normal bruk.

Overkok og store fettflekker skal alltid fjernes før du starter renseprogrammet.

Slik gjør du:
1. Fjern så mye som mulig av de store fettflekkene ved å skrape med et treredskap.
2. Påfør en blanding av varmt vann og mye grønn såpe på ovnens sider og bakvegg. Bruk en myk svamp eller en myk børste.
3. Gni hardt. La løsningen sitte en time.
4. Start renseprogrammet.

Når renseprogrammet er ferdig kan det ligge forkullet støv i bunnen av ovnen. Dette er restene av det avbrente smusset. Dette fjernes enklest med en fuktig klut.

i Bruk aldri ovnrengjørings-middel og skarpe gjenstander på katalyse-emaljen.

Stekeovnsbunnen

Stekeovnsbunnen er fremstilt av rengjøringsvennlig, glatt emalje. Tørk av bunnen hver gang du har brukt stekeovnen. Bruk en fuktig klut med litt oppvaskmiddel.

2939

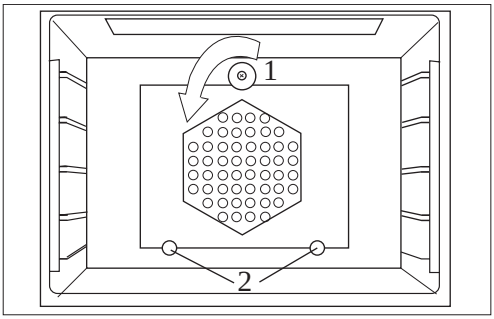
Hvis bunnen er veldig tilsmusset, kan du gjøre følgende:
1. Løsne smusset forsiktig med en trespade.
2. Påfør såpe, gjerne flytende, med en svamp.
3. Lukk ovnsdøren og sett ovnen på 100 ˚C i 10 min.
4. Tørk av ovnen med rent vann når den er avkjølt. Det kan være nødvendig å skrubbe forsiktig med en myk svamp. Tørk over.

Du kan også bruke et ovnrengjøringsmiddel. Følg anvisningene på beholderen nøye.

Varmluftsviften

Viften kan bli tilsmusset av fettsprut fra steking. Kontroller viften hver fjerde måned og rengjør den ved behov.

⚠ Av sikkerhetsmessige grunner skal ovnen først frakoples. Dra ut støpselet eller skru ut sikringene.



B342

Fjern viften slik:

1. Åpne ovnsdøren.
2. Skru ut skruen (1) ovenfor, og fjern skiven som holder skjermen.3. Skjermen løftes ut av de to festene (2).
4. Mutteren som fester viften er venstregjenget.
5. Hold fast viften med hånden.
6. Fjern mutteren ved å vri den med urviseren (mot høyre).

Rengjør viften i varmt vann og håndoppvaskmiddel.

⚠ Husk å feste skjermen etter rengjøring

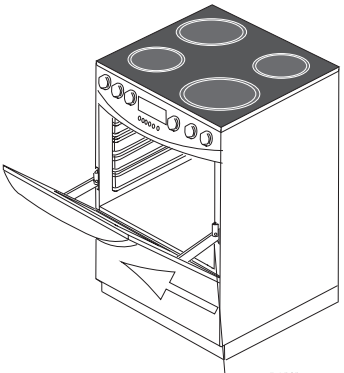
2940

Ovnsdøren

Rengjør emaljen med en ren klut, varmt vann og oppvaskmiddel.

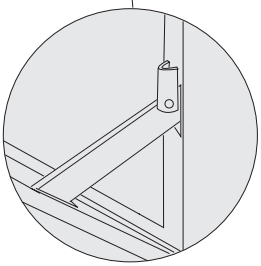
Å ta bort ovnsdøren

1. Still ovnsdøren i utluftingsstilling.
2. Trekk den skjevt opp mot deg selv.
3. Legg ovnsdøren på et sikkert underlag på et bord.



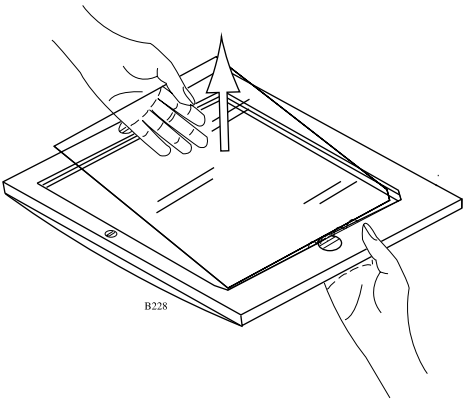
Å ta bort vindusglassene i ovnsdøren

Vær forsiktig med vindusglassene. De er herdet, men tåler ikke støt og slag eller slipende rengjøringsmidler. Slik påvirkning kan føre til at vinduet sprekker øyeblikkelig eller ved et senere tilfelle.



Dørens innvendige vindusglass

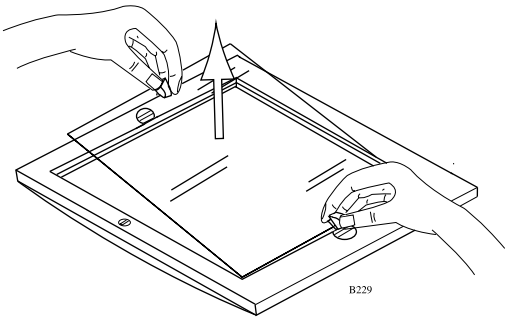
1. Skru de to messingskruene med en mynt til den rette kanten på skruene går fri av vindusglasset.
2. Løft ut glasset.



1627

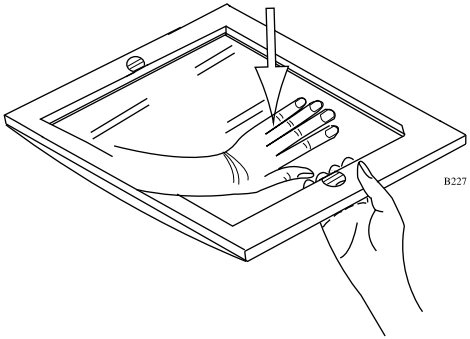
Dørens mellomste vindusglass

1. Grip tak i fjærene på begge sider av glasset.
2. Løft ut glasset.



Dørens utvendige vindusglass

1. Legg ovnsdøren ned på bordet.
2. Grip tak i rammen på døren og press glasset forsiktig ut av rammen.



Rengjøring av vindusglasset i døren

Rengjør glasset med en våt klut og oppvaskmiddel. Tørk av etterpå. Puss eventuelt glass med vinduspuss.

Ved kraftig smuss:

1. Legg en våt klut med oppvaskmiddel på glasset i 1 time.
2. Bruk eventuelt en barberblad til å fjerne det oppbløtte smusset.

Etter rengjøring monteres vinduet i ovnsdøren og ovnsdøren i omvendt rekkefølge.

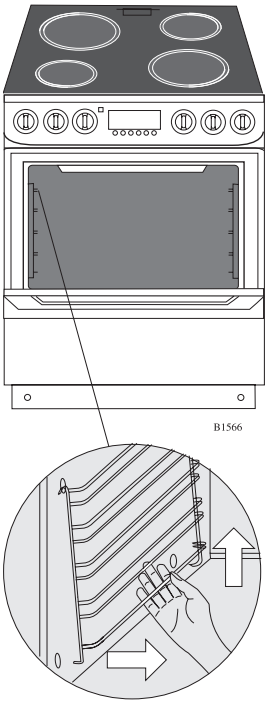
⚠ Ovnen må ikke brukes før alle vindusglassene i ovnsdøren er riktig montert.

1628

Ovnsutstyr

Å ta bort rillene

1. Trekk rillene ut og opp i pilenes retning.
2. Løft opp rillene



Emaljert plate og langpanne rengjøres etter bruk med kjøkkenpapir og eventuelt en bakeplateskrape. De kan ved behov vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.

Risten kan vaskes i oppvaskmaskin. Ved kraftig tilsmussing kan det være nødvendig å legge den i bløt.

1629

Skifte lyspære i ovnslamper

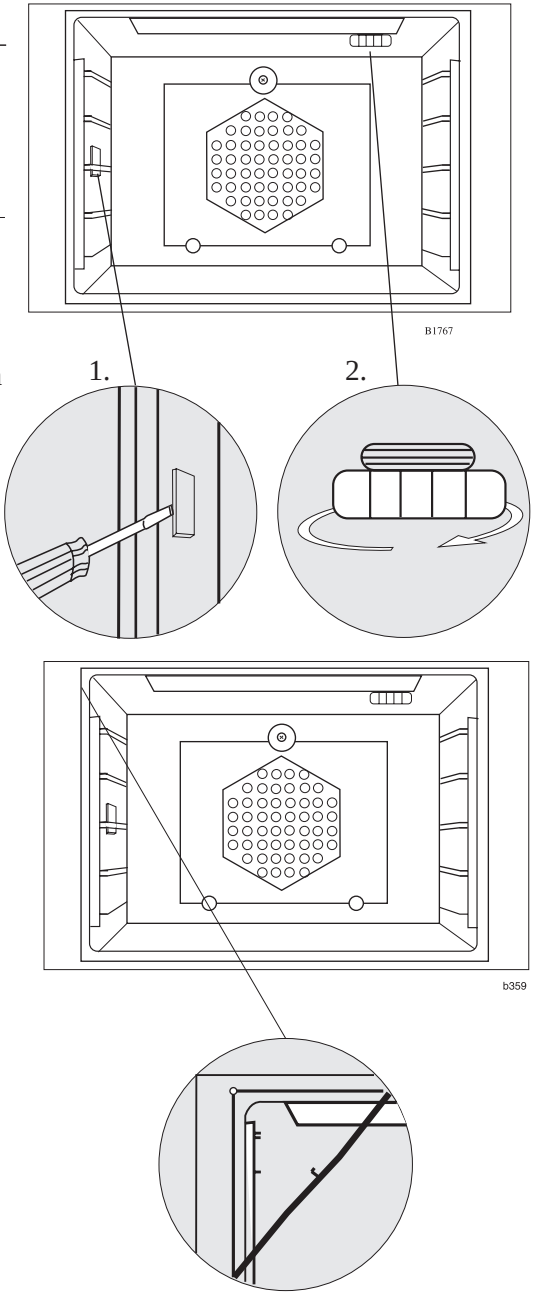
Av sikkerhetsmessige grunner skal ovnen først frakoples. Dra ut støpselet eller skru ut sikringene. Kontroller også at ovnen ikke er varm.

Lampen i sideveggen

1. Fjern først stigen.
2. Løsne lampeglasset forsiktig ved å stikke en kniv eller liknende mellom lampeglasset og veggen (se bilde 1.)
3. Skru ut den ødelagte lyspæren.
4. Sett i en ny lyspære merket 230-240 V 25 W, 300 ˚C, med E14-sokkel.
5. Rengjør lampeglasset, tørk det tørt og sett det tilbake på plass.

Lampen i taket

1. Skru ut lampeglasset (se bilde 2.)
2. Skru ut den ødelagte lyspæren.
3. Sett i en ny lyspære merket 230-240 V 25W, 300 ˚C, med E14-sokkel.
4. Rengjør lampeglasset, tørk det tørt og sett det tilbake på plass.

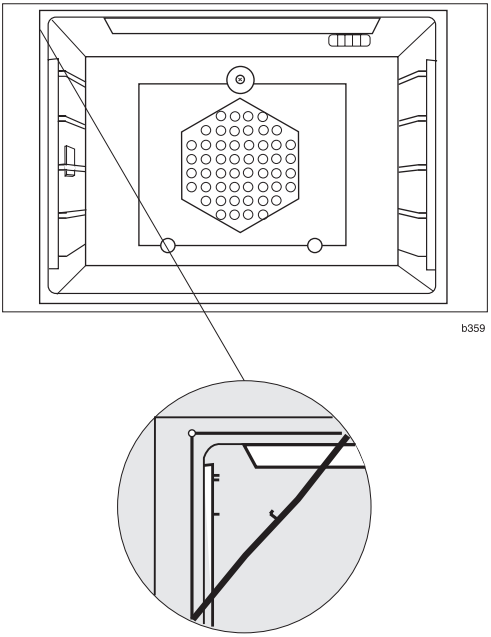


2941

Rengjøring av tetningslist

Tetningslisten mellom ovnen og ovnsdøren sitter fast i de fire hjørnene. Ta ut tetningslisten ved å hekte krokene ut av hullene i hjørnene. Rengjør tetningslisten ved å trekke en våt klut med oppvaskmiddel over listen. Tørk av etterpå.

Tetningslisten skal være tørr før den settes på plass igjen. Sett listen på plass ved å hekte krokene i hullene og rette opp listen, slik at den strekker seg parallelt med sidene på ovnen. Skjøten skal være øverst.



Kontrollampe

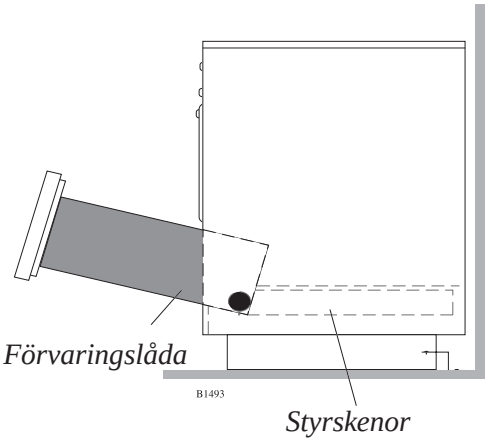
Denne lampen er av glimlampetypen. Kontakt vår service avdeling ved eventuelle feil.

2942

Oppbevaringsskuff

Det er enklest å rengjøre oppbevaringsskuffen når den tas helt ut. Dette gjøres på følgende måte:

1. Åpne skuffen
2. Trekk skuffen ut til den stopper.
3. Løft skuffen skjevt oppover og trekk den ut.



Rengjør skuffen med en klut, varmt vann og oppvaskmiddel. Skuffen skal være tørr før den settes inn igjen.

Slik settes skuffen inn igjen:

1. Hold skuffen skjevt som vist på tegningen.
2. Plasser skuffens hjul i styre-skinnene og skyv skuffen inn.

1631

Kontroller at komfyren er feilfri og uskadd ved levering.

Transportskader

Eventuelle skader fra transport som du ikke har foretatt selv, skal meldes fra til forhandleren senest en uke etter mottak.

På typeskiltet som er plassert på venstre side av komfyren, angis komfyrens serienummer og produktnummer. Noter disse på forsiden av denne bruksanvisningen, så er det lett å finne fram hvis det skulle bli aktuelt med service.

1632

Tekniske data

Modell 5110V-w

Komfyr:

Mål:	
Bredde:	60 cm
Dybde:	60 cm
Høyde:	85-93,5 cm
Vekt:	60 kilo
Total effekt:	10,7 kW

Kokesoner:

Mål:/effekt:	
Venstre foran:	14/21 cm – 2200 W
Venstre bak:	14/18 cm – 1800 W
Høyre bak:	17/26 cm – 2200 W
Høyre foran:	14 cm – 1200 W

Stekeovn:

Volum: 57 liter/brutto

Effekt:

Over-/undervarme stekeovn:	2000 W
Varmluftsovn:	3350 W
Intervallgrill:	2300 W
Grill.	2300 W
Pizza/pai:	1700 W
Undervarme:	1000 W
Tining:	1350 W

Ovnslamper:

Taklampe & sidelampe:

Glødelampe:	230-240 V, 25 W, 300°C, med E14-sokkel
Bestillingsnr.:	305 172 402/3

Oppbevaringsskuff:

Volum: 45 liter

Med forbehold om endringer.

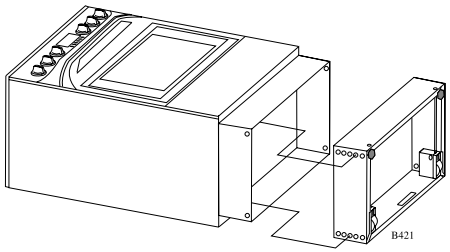
Montering

Høydejustering

Komfyren leveres med laveste høyde 85 cm, men kan justeres i høyde fra 85 cm til 93,5 cm. I den indre sokkelen på komfyren er det fem hull. Hvert hull gir mulighet til å justere høyden til 85 – 86,5 – 87,5 – 88,5 og 91 cm. Høyden 93,5 cm får du ved å skru på hjul og justeringsbein fra sokkelens fremkant. Disse brukes også ved nivåjustering.

Gjør slik:

1. Legg komfyren med baksiden ned. Bruk eventuelt en matte eller trefiberplater som mellomlegg mellom komfyr og gulv.
2. Skru ut de fire skruene, to på hver side av sokkelen.
3. Dra ut den indre sokkelen. Tilpass ønskede hull til hullene i den ytre sokkelen.
4. Skru fast skruene og rett opp komfyren.



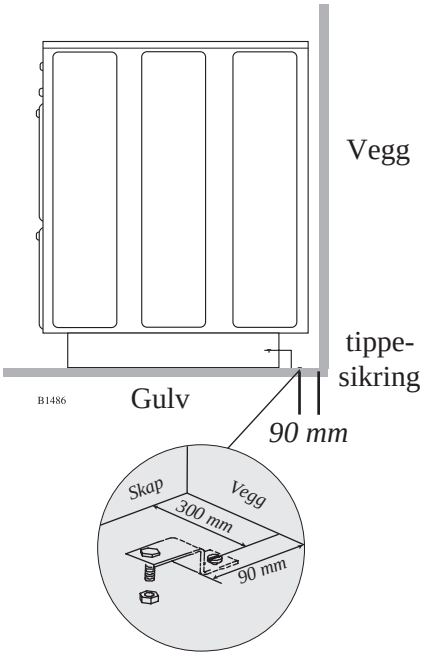
2943

Montering av tippesikring

Tippesikringen forhindrer at komfyren tipper fremover.

Slik gjør du:

1. Skru fast det medfølgende vinkelbeslaget i gulvet som vist på tegningen.
2. Ta ut oppbevaringsskuffen og skyv komfyren på plass.
3. Skru fast den medfølgende skruen i hullet i vinkelbeslaget ved å strekke armene inn der skuffen satt.
4. Sett oppbevaringsskuffen tilbake på plass.



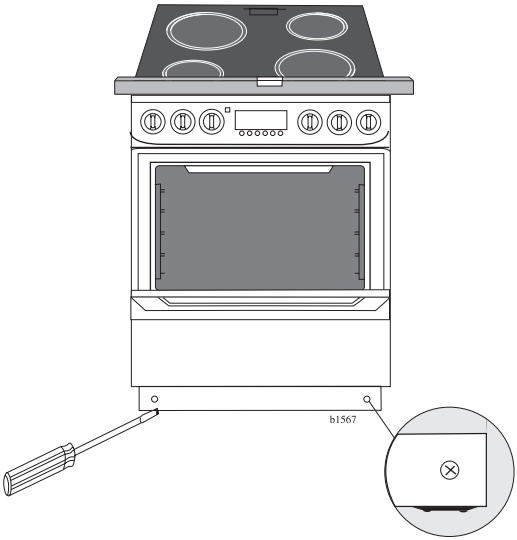
Tippesikringen skal monteres – den fungerer kun når komfyren er skjøvet på plass og skruen er montert.

2944

Nivåjustering

Komfyren stilles vannrett ved hjelp av et vater. Legg vateret på kantene på oversiden (fremkant, sidekanter, bakkant.) Justeringen foretas ved hjelp av komfyrens hjul og justerbare bein.

Hjulene sitter i de bakre hjørnene på sokkelen, og kan høydejusteres trinnløst fra sokkelens fremside ved å føre en skrutrekker inn i hullene i komfyrens sokkel. Beina stilles inn med hendene.

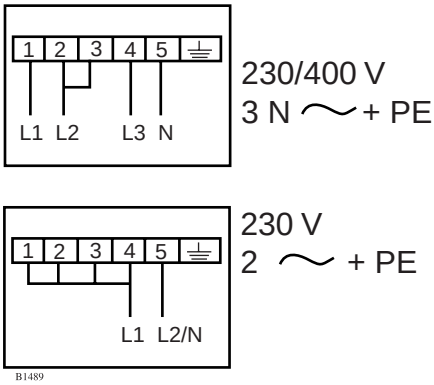


2945

Installering

Elektrisk tilkopling

Inngrep i komfyren skal utføres av kvalifisert fagperson. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan ødelegge komfyren og føre til skade på person eller eiendom.



All elektrisk installasjon skal utføres i henhold til gjeldende forskrifter. Koplingsalternativene for komfyren fremgår av skiltet på bakstykket. Tilkoplingseffekt og spenning er angitt på dataskiltet (se komfyrens bakside.)

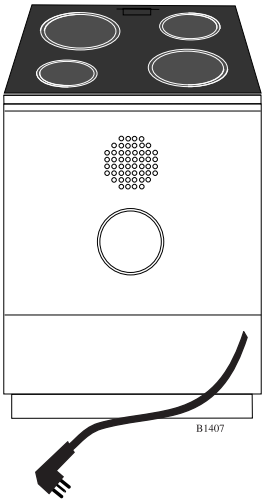
Plassering av komfyren på kjøkkenet

Ved innbygging kan komfyren plasseres direkte inntil en vegg eller et høyskap på den ene siden og en avlastningsflate på den andre siden.

Ledningstype:

Min. 5*1,5 mm² HO5VV-F ved 230/400, 3 N ~

Min. 3*4 mm² HO5VV-F ved 230 V, 2 ~



2946

Hvis komfyren ikke fungerer

Før du tilkaller service – Praktiske råd

Problem	Årsak - Tiltak
Grovbakst/finbakst, myke kaker blir flate	For lav temperatur. Bakverk eser opp og synker deretter sammen. Øk temperaturen. Du har brukt for lite gjær eller bakepulver. Grove/fine gjærdeiger har ikke hevet riktig. For lang heving etter utbaking gir et flatt resultat. Fett/væskeblandingen har vært for varm. Temperaturen skal være 37 ˚C for fersk gjær og 45-50 ˚C for tørrgjær.
Grovbakst/finbakst, myke kaker blir for tørre	For lav temperatur. Bakverket har stått for lenge i ovnen for å bli ferdig. Øk temperaturen. For lite væske, for mye mel eller feil type mel kan gi tørt brød. Husk å ikke ha i alt melet med det samme, siden melmengden kan variere.

2947

Problem	Tiltak
Bakverk/matrett blir for lys	For lav temperatur. Bakverk/matrett er ferdig før den har fått farge. Øk temperaturen. For lav plassering. Bakverk/matrett har fått for lite overvarme. Flytt en rille opp. Du har plassert en lys aluminiumsform på risten. Bruk en bakeplate i stedet. For kort tilberedningstid. Hvis du bruker en oppskrift som er beregnet for en elovn, kan du regne med at tilberedningstiden er om lag 25-30 % lenger i en gassovn.
Bakverk/matrett blir brent i bunnen	Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverk/matretter for mørke før de er ferdige. Bakverket/matretten er plassert for langt ned i ovnen. Sett bakverket/matretten en rille høyere opp. Bakverket ble satt inn før ovnen hadde riktig temperatur. I den tiden som ovnen varmes opp, kommer det kraftig varme fra ovnsbunnen. La ovnen stå på i om lag 20 minutter før bakverket settes inn.

Før du tilkaller service – Tekniske råd

Problem	Tiltak
Komfyren/stekeovnen fungerer ikke	Kontroller at du har slått på komfyren. Kontroller husets sikringer. Kontroller komfyrens sikringer.
Stekeovnen varmes ikke opp raskt nok	For tradisjonell ovn 200 ˚C er oppvarmingstiden ca. 13 min. For varmluft 200 ˚C er oppvarmingstiden ca.7 min.
Glasskeramikkplaten blir varm	Platen kan bli opptil 80 ˚C. Den kan imidlertid bli enda varmere hvis du bruker kokekar som ikke har jevn bunn eller som ikke passer til størrelsen på kokesonen.
Sikringene går hele tiden	Det kan være for mange elektriske apparater som er i bruk samtidig. Hvis komfyren er tilkoplet en 10A sikringsgruppe er faren for overbelastning meget stor.
Kokesonene varmer ikke nok	Kokekaret skal passe til størrelsen på kokesonen. Kontroller at kokekaret har jevn bunn, f.eks. ved å holde det mot kanten på kjøkkenbordet. Kok opp en liter vann i en kasserolle med lokk. Still inn kokesonen på det høyeste trinnet. Koketiden på 12 cm kokesone er ca. 25 min. for 1 l vann. Koketiden på 14 cm kokesone er ca. 13 min. for 1 l vann. Koketiden på 18 cm kokesone er ca. 10 min. for 1 l vann. Koketiden på 21 cm kokesone er ca. 8 min. for 1 l vann.

2949

Leveringsbetingelser

I Norge gjelder "NEL's leverings-betingelser" ved salg av elektriske husholdningsapparater.

Service og reservedeler

Gjør ikke selv inngrep i komfyren. Det kan medføre risiko for person- og produkt-skader. La kun fag-kyndig person utføre kontroll og reparasjoner.

Service og reparasjon må utføres av vår sentrale service eller våre servicekontakter rundt om i landet. Kontakt din forhandler. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se NEL's leverings-betingelser. Forsendelse av deler skjer kun fra sentrallageret.

Serviceadm./Deler/ Sentralverksted:

Vollebekkveien 2
Postboks 215
Økern
0510 Oslo
Tlf. 22 72 58 00

OBS

Disse data er viktig ved bestilling av service:

Type:.....
Modell:.....
Produktnummer:.....
Serienummer:.....

Dataskiltet inneholder denne informasjonen.

2137

From the Electrolux Group. *The world s No.1 choice.*

Electrolux-konsernet er verdens største produsent av energidrevne produkter til kjøkken-, rengjøring- og utendørsbruk. Mer enn 55 millioner produkter fra Electrolux-konsernet (som kjøleskap, komfyrer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsager og gressklippere) til en verdi av ca. 14 milliarder USD selges årlig i mer enn 150 land verden rundt

325 88-6610 Rev. 4-150